

We nemen onze verantwoordelijkheid

De Menken Keuken is gegroeid. Dat is mooi. Maar die groei vergroot ook onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. Die verantwoordelijkheid nemen we graag. Elke dag. Dus dringen we ons energieverbruik steeds verder terug, maken we niet meer kilometers dan nodig, beperken we ons afval en zorgen we voor steeds minder verpakkingsmaterialen. Daarbij houden we oog voor mens en dier.

Hier vertellen we hoe we onze beloftes in de praktijk waarmaken.

We creëren een goede plek voor onze mensen

Bij maatschappelijk verantwoord ondernemen denken we al snel aan grote begrippen als onze toekomst en onze aardbol. Maar ook heel dichtbij kan – en moet – het altijd beter. Dus werken we aan een fijne werkplek voor onze mensen. Een plek waar ze niet alleen graag werken, maar waar ze zich ook onderdeel voelen van het geheel. Zo zijn tijdens onze open dag ook altijd familieleden en vrienden meer dan welkom.

Tijdens onze open dag zien ze precies hoe het eraan toe gaat in de Menken Keuken. Groot en klein wordt ingepakt in hygiënische kleding, iedereen krijgt een rondleiding en na afloop drinken en eten we iets met elkaar. Het is eenvoudig, maar het zorgt voor een ongekende impuls.

Ook inhoudelijk betrekken we onze mensen graag. Door ze vooraf te informeren en mee te laten denken over nieuwe plannen en investeringen, bijvoorbeeld. Door periodiek een organizational health scan uit te laten voeren, die de tevredenheid van onze mensen objectief in kaart brengt.

En, nog concreter, door als organisatie samen te werken met een vast team van fysiotherapeuten. Zij adviseren ons over de ergonomische inrichting van de werkvloer zodat we klachten voor kunnen zijn. Als een medewerker toch klachten krijgt, kunnen we deze snel verhelpen. Ook als mensen daarvoor zelf niet verzekerd zijn.

Samen werken we aan een gezonde keuze

Verzadigde vetten vergroten onze kans op hart- en vaatziekten. Daarom zijn we overgestapt op raapzaadolie, met beduidend minder verzadigde vetten dan sojaolie. Ook de hoeveelheid vet in onze basissaus hebben we omlaag gebracht. En in 2013 moesten onze topscoorders in het vleesvak geloven aan een natriumreductie.

Want als het gaat om gezonde, verantwoorde voeding, is ook zoutafname een belangrijke factor. Zelfs beleg dat al jaren onze top-3 vormt, hebben we geanalyseerd en aangepast. En het is gelukt. Vanaf juni 2013 scoren schouderham, boterhamworst en grilworst ruimschoots onder de landelijk vastgestelde zoutnorm. In al onze vleeswaren ligt het zout nu 5% en het verzadigde vet 27% onder de landelijke norm. Terwijl de smaak als vanouds is.

Soms kunnen we ineens nog meer grote stappen maken. Als we samen met onze klanten nieuwe recepturen ontwikkelen, bijvoorbeeld. Dankzij die gezamenlijke trajecten heeft maar liefst 58% van onze salades nu minder zout, vet en allergenen en zijn deze volledig zonder kunstmatige smaak- en kleurstoffen.

We snijden in verpakkingen

We kijken met een scherp oog naar de verpakkingen van onze vleeswaren en salades. De hoeveelheid plastic hebben we in de meeste spuitgietverpakkingen teruggebracht, waardoor we maar liefst 16.433 kilo minder plastic gebruiken, en onze kartonnen saladetrays dragen nu het officiële FSC-keurmerk. Maar we kijken ook naar de verpakkingen van... verpakkingen.

Die verpakkingen realiseren we samen met onze leveranciers, want ook daar is winst te behalen. Dus krijgen we onze eieren niet langer in plastic, maar in containers. De wortelen arriveren tegenwoordig ongesneden. Omdat we nu zelf snijden, zijn de kleine plastic verpakkingen ook niet meer nodig. Ze arriveren gewoon zo, in het krat. Sinds 2014 krijgen we 62% van de spuitgietverpakkingen in stalen kooien en niet meer in karton: dat scheelt 21.300 kilo karton per jaar.

Vlees arriveert in eenvoudig herbruikbare jumbobakken, ingrediënten als augurk en selderie in verpakkingen van 10 kilo in plaats van 5, en ook onze saladebakjes krijgen we straks in stalen kooien, die keer op keer opnieuw ingezet kunnen worden.

We dragen bij aan dierenwelzijn

De visserijen die de garnalen, krab, tonijn en zalm voor onze salades leveren, hebben het MSC-certificaat op zak. Net als wij. Daarnaast hanteren we uiteraard de viswijzer als richtlijn. Alle eieren in onze salades zijn afkomstig van scharrelkippen en we maken de basissaus voor al onze salades tegenwoordig met scharreleigeel. Aan het eind van 2015 is zelfs een belangrijk deel (29%) van onze salades gebaseerd op vrije-uitloopeigeel en een belangrijk deel van de eiersalades op vrije-uitloopeieren. Ook hebben we ons biologische en vegetarische assortiment flink uitgebreid.

Sinds 2011 hebben we het Skal-certificaat, het keurmerk voor aantoonbaar betrouwbare biologische producten, in ons bezit. Voor onze supermarkten bereiden we nu drie 100% biologische salades: kip-kerrie, ei en tonijn. In totaal bereiden we zo'n 90.000 kilo biologische salades per jaar.

En de kip krijgt het nog beter: in overleg met onze klanten en met de keten zorgen we ervoor dat we al onze kipsalades met 'Kip voor morgen' gaan bereiden. En dat ze straks, net als een groot deel van ons vleesassortiment, allemaal het keurmerk 'Beter leven' verdienen.

Binnen een jaar heeft 85% van de vleeswaren die we zelf bereiden het Beter Leven keurmerk gekregen. Hetzelfde keurmerk zit inmiddels ook op 63% van de vleeswaren die we hier snijden.

Bovendien hebben we een serie 100% vegetarische salades aan ons assortiment toegevoegd. Samen met de Vegetarische Slager uit Den Haag maken we nu een vegetarische kip-kerrie, tonijn- en kip-satésalade.

We zijn schoner en verbruiken minder energie

De bouw van onze nieuwe fabriek in Sassenheim heeft ons een aardige voorsprong gegeven. Zo stoot onze nieuwe koeling maar liefst 70% minder CO2 uit dan de installatie in onze vorige fabriek. Ook gunstig: deze nieuwe koeling gebruikt koolzuur in plaats van het broeikasgas freon, kent een lager lekpercentage en is een stuk onderhoudsvriendelijker dan de vorige. Maar ook door slimme isolatie besparen we.

Want hoogwaardige isolatie, van zowel het pand als de koel- en vriesruimtes, levert mooie energiebesparingen op. Koeldeuren sluiten vanzelf binnen tien seconden. En als de deur openstaat, zorgen blazende luchtsluizen dat alle kou in de cel blijft.

We investeerden in dubbelwandige silo's om warm water op te slaan. Dit water wordt niet langer verwarmd door gas, maar door de hitte van onze koelmotoren. Ons gasverbruik is hierdoor flink gedaald.

We verbruiken niet alleen minder energie. De energie die we gebruiken, wordt ook steeds groener. Zelf energie opwekken met zon of wind is voor ons nog toekomstmuziek, maar met onze energieleverancier hebben we wel voor elkaar gekregen dat ons elektraverbruik nu al voor 20% groen is.

Zuiver water, minder water en efficiënte kilometers

We dringen waar mogelijk, onze belasting van het milieu terug. Ons waterzuiveringssysteem heeft, door bijvoorbeeld de vetten uit ons afvalwater te filteren, de vervuiling inmiddels met 58% weten terug te brengen.

Het water waarmee we onze twaalf vleeswarensnijlijnen koelen, hebben we een gesloten systeem gegeven, zodat er ook geen water meer verloren gaat. Maar soms maken we juist grote sprongen door kleine ingrepen.

De uiteinden van onze hogedrukpistolen hebben we bijvoorbeeld kleiner gemaakt. Daardoor houden we wel de hoge druk, maar verbruiken we veel minder water. De hogedrukspuiten zelf gebruiken we trouwens ook veel minder: machines en vloeren maken we tegenwoordig weer gewoon schoon met emmers, borstels en sponzen. En dat scheelt een behoorlijke plens.

Met retourtransport zorgen we dat we niet meer dan nodig op de weg zitten: als een vrachtwagen van ons gelost heeft, haalt dezelfde vrachtwagen, als het even kan, op de terugweg grondstoffen of verpakkingen op bij onze leverancier.

We staan voor eerlijke handelspraktijken

Hoe meer we in de keten samenwerken, hoe groter de winst voor de toekomst is. Dat geldt op meer vlakken, uiteraard. Daarom nemen we ook deel aan het Supply Chain Initiative. Samen bevorderen we, op Europees niveau, eerlijke handelspraktijken tussen contractpartners in de voedselvoorzieningsketen.

Goede doelen

We doneren elke week salades en vleeswaren aan twee voedselbanken in onze regio. We hopen daarmee een aantal gezinnen te helpen. Sportverenigingen dragen we een warm hart toe. Ze kunnen alle aandacht en hulp gebruiken. Help ook!